

OttenTM

MAGAZINE

PAGE. 06 TEMPERATUR IDEAL DALAM MENYEDUH KOPI | PAGE. 14 TIPS AGAR SINGLE ORIGIN
TRIPMU LEBIH MENYENANGKAN | PAGE. 40 JELAJAH KOPI DI TAKENGON



Contents

NEWS

TIPS

BREWING METHOD

CAFE

TRAVEL

ACCESSORIES

ON THE COVER

CAFFLANO

Hadir dengan konsep all in one, Cafflano yang diciptakan Justin Ahn, seorang kreatif berwarga negara Korea ini memberikan kemudahan bagi pencinta kopi yang melakukan intensitas bepergian yang sering.

Copyright by the Publisher. Reproduction in whole or in part without the written permission of the Publisher is strictly prohibited. Views and opinions expressed in Otten Coffee Magazine are not necessarily those of the Publisher. For vectors purposed Designed by Freepik.com



06

Temperatur Ideal Dalam Menyeduh Kopi

Temperatur adalah faktor penting dalam menyeduh kopi. Karena temperatur yang tepat akan menghasilkan kopi yang nikmat.



14

Tips Agar Single Origin Tripmu Lebih Menyenangkan

Geliat industri kopi semakin hari semakin berkembang. Ini yang menyebabkan muncul sebuah istilah baru yang disebut dengan *single origin trip*.



38

Ngopi Indie di Butfirst Coffee

Bagi mereka yang menyukai *ngopi* sambil menyesap ketenangan, ButFirst Coffee – *menurut saya* – adalah salah satu pilihan yang tepat untuk itu.



40

Jelajah Kopi di Takengon

Takengon diberkahi kesuburan tanah tempat kopi arabika terbaik di dunia tumbuh subur dan menjadi komoditi yang tak ternilai harganya.

FROM EDITOR

Otten magazine

Tiga tahun terakhir industri kopi bangkit tak tanggung-tanggung. Kopi yang biasa dikenal sebagai minuman penahan kantuk kini berubah menjadi minuman gaya, keren dan dinikmati dengan rasa bangga. Kita sedang berada pada era ketika kopi tak lagi soal tegukan semata. Kopi adalah ritual yang dirayakan dengan beragam cara, metode dan setiap harinya berkembang luas hingga belum menemukan titik batas.

Di sinilah Otten Magazine mengambil celah. Kami dari ottencoffee.co.id ingin mengambil bagian penting dalam rangka merayakan ritual minum kopi yang melebur, melebar dan meluber hampir di seluruh kalangan manusia. Kehadiran Otten Magazine adalah untuk berbagi pengetahuan dan juga pengalaman sambil tak berhenti belajar mengenai kopi dan seluk beluknya secara mendetail. Seperti kalian para penikmat kopi, Otten Coffee pun ingin bersama-sama merangkul siapa saja yang memiliki satu tujuan, satu misi #mengopikanindonesia.

Dengan dirilisnya Otten Magazine edisi pertama, kami ingin berterima kasih kepada seluruh pembaca yang telah banyak memberi inspirasi dan masukan. Kami sadar kami masih memiliki banyak kekurangan dan masih perlu bertukar pengetahuan dengan kalian semua. Kami tahu kopi adalah unsur ajaib yang tak mungkin bisa habis dibahas dalam sekali malam. Dan untuk itu Otten Magazine akan selalu hadir menemani setiap pembacanya seiring berkembangnya industri kopi yang semangatnya tak surut hingga detik ini. Akhirnya, izinkan kami memberikan kumpulan tulisan yang diharap bisa menambah pengetahuan bagi kita semua. Sebuah majalah yang diharap bisa menjadi sahabat minum kopi.

Salam Seduh,



Editorial Otten Magazine



FOUNDER

...

Robin Boe & Jhoni Kusno

EDITORIAL

...

Mustika T. Yuliandri

@ThickaPerempuan

Yulin Masdakaty

@yvlinn

BUSINESS DEVELOPMENT

...

Bernice Foo

@bernicesyaiful

PHOTOGRAPHER

...

Inez Japardi

@inezjapardi

DESIGN & LAYOUT

...





M. Ridho Fikri

@ridhofikri

TENTANG

• OTTEN • COFFEE

Otten Coffee adalah Coffee Source terbesar dan penyedia alat-alat kopi terlengkap bagi para pencinta kopi di Indonesia.

 @ottencoffee	 ottencoffeeindonesia
 @ottencoffee	LINE @ottencoffee
 ottencoffee	



ALL IN ONE COFFEE MAKER



Cafflano®
FOR GREAT COFFEE



Drip Kettle



Hand Mill Grinder



Metal Filter Dripper



Tumbler Cup



**MOKAPOT
ESPRESSO**

**COFFEE
MAKER**



BIALETTI

TEMPERATUR IDEAL DALAM MENYEDUH KOPI



By **MUSTIKA T.
YULIANDRI**

Temperatur adalah faktor penting dalam menyeduh kopi. Karena temperatur yang tepat akan menghasilkan kopi yang nikmat.

Jika kamu penikmat kopi dengan metode *manual brew* tentulah kamu tahu faktor apa saja yang bisa menghasilkan secangkir kopi nikmat. Mulai dari pemilihan biji yang segar, penggilingan yang tepat serta yang tak kalah penting adalah rasio air yang memengaruhi rasa pada kopi. Selain rasio air, suhu air adalah salah satu faktor penting yang tak bisa dianggap sebelah mata. Dan di artikel inilah kami akan sedikit membahas tentang pentingnya suhu air dalam memengaruhi proses menyeduh kopi.

Kamu pasti tahu bahwa kamu takkan mungkin menyeduh kopi tanpa bantuan air. Karena air berfungsi mengeluarkan rasa pada bubuk kopi: inilah yang disebut dengan ekstraksi. Suhu air sangat penting dalam proses ekstraksi. Jika air yang kamu gunakan untuk menyeduh terlalu panas, maka kopimu beresiko terasa terlalu pahit. Sedangkan jika air yang kamu gunakan terlalu dingin, maka resiko yang kamu dapatkan adalah kopimu akan terasa terlalu asam dan tidak kuat rasanya. Ya walaupun ada *cold brew* dan *cold drip* yang menggunakan kopi dingin tapi itu adalah cara seduh yang sama sekali berbeda.

TEMPERATUR IDEAL UNTUK MENYEDUH KOPI

Menurut National Coffee Association suhu air paling baik dalam membuat kopi ideanya adalah 195°F sampai 205°F atau 90 – 96 derajat celsius. Tapi beberapa orang biasanya menggunakan suhu di bawah 90 derajat Celsius saat menyeduh dengan metode *manual brew*. Semuanya lagi-lagi dikembalikan kepada selera masing-masing. Yang jelas suhu tidak pernah di atas 96 derajat Celsius karena akan membuat kopi terasa pahit dan *flavor* pada kopi bisa saja hilang.

BAGAIMANA CARA MENGONTROL TEMPERATUR AIR?

Cara paling sederhana untuk mengontrol temperatur air tentunya dengan menggunakan thermometer. Selain thermometer, kamu juga bisa membeli ketel leher angsa yang sudah dilengkapi dengan pengatur suhu di dalamnya. Seperti ketel Bonavita yang sudah dilengkapi dengan pengatur suhu sehingga kamu dengan mudah memasak air dengan mengatur di suhu berapa air tersebut kamu didihkan. Ingat, suhu pada saat menyeduh kopi bagaimana pun memengaruhi hasil akhir. Jadi tak apa berinvestasi untuk alat yang bisa memberi kopi nikmat untuk kamu setiap hari.

TINGKAT KECEPATAN LARUT AIR PADA KOPI

Percaya atau tidak, semakin panas suhu air, maka akan cepat juga proses larutnya air pada kopi saat kamu menyeduhnya. Tingkat larutnya air pada kopi (ideanya 1.25 sampai 1.45 tds) tentu juga memengaruhi hasil akhir. Jika air yang kamu gunakan terlalu dingin, maka air akan susah larut dan menggenang di permukaan *dripper* (jika kamu menyeduh dengan *pour over*). Hal ini tentunya tak baik untuk kopi kamu. Gunakan air dengan suhu yang tepat jadi air tak terlalu cepat larut dan tak juga lama menggenangi kopi.

KOPI TERBAIK LAHIR DARI BANYAK FAKTOR

Temperatur ideal adalah salah satu yang penting tapi bukan berarti faktor-faktor lain tidaklah penting. Kesempurnaan secangkir kopi takkan bisa dicapai jika kualitas biji, tingkat kehalusan bubuk kopi, cara seduh, kebersihan alat-alat, kualitas air dan lain-lain tidak tercapai. Ingat, temperatur yang tepat tak cukup untuk menghasilkan kopi nikmat. Kamu juga harus memerhatikan beberapa faktor lain demi kenikmatan yang tak bisa tergantikan.



Suhu air paling baik dalam membuat kopi ideanya adalah 195°F sampai 205°F atau 90 – 96 derajat celsius.

Disunting dari
thekitchn.com

Foto dari
lithicgoods.com



By **MUSTIKA T. YULIANDRI**

Berterima kasihlah pada internet karena kehadirannya memberikan akses ilmu tak terbatas kepada kita sang pecinta kopi.

Pengetahuan tentang kopi bisa datang dari mana saja. Salah satunya dari blog kopi para ahli kopi dan barista profesional yang dengan senang hati membagi ilmunya kepada siapa saja yang mau membaca. Tak hanya buku, blog pribadi mereka ini menjadi panduan yang seru untuk siapa saja yang mau menambah pengetahuan tentang kopi. Dan untuk kalian yang ingin belajar tentang kopi dari blog-blog kopi ini, berikut beberapa rekomendasi blog yang wajib kamu baca.

#01 SPRUDGE



➔ WWW.SPRUDGE.COM

Situs yang satu ini ditujukan untuk kamu yang ingin tahu tentang berita dan budaya kopi terbaru di seluruh dunia. Sprudge memberikan berita-berita terkini tentang *coffee shop* yang baru dibuka di seluruh penjuru dunia hingga ke daerah tak terjamah di belahan dunia lain. Dalam situs ini mereka juga mengumpulkan berita dari website seluruh dunia dan meletakkannya ke dalam Sprudge Wire. Situs ini sangat cocok untuk kamu yang haus akan segala sesuatu yang berkembang di industri kopi.



TO ME, THE SMELL OF FRESH-MADE
COFFEE IS ONE OF THE GREATEST
INVENTIONS. - HUGH JACKMAN

#02 DAILY COFFEE NEWS

Website ini dibuat oleh *Roast Magazine*, sebuah majalah yang khusus memberi informasi tentang seputar dunia kopi. Seperti majalahnya *Daily Coffee News* juga memberikan informasi yang kurang lebih sama. Situs ini diperuntukkan untuk peminum kopi yang ingin mengembangkan ilmu kopinya ke jenjang lebih tinggi. Berisi informasi seputar dunia kopi mulai dari industri kopi hingga budayanya, website ini layak jadi panduan yang wajib kamu baca.



➔ WWW.DAILYCOFFEENEWS.COM

#03

JIMSEVEN

Blog ini dimiliki oleh James Hoffman, seorang tokoh kopi yang sangat dihormati di dalam industri *coffee specialty*. James Hoffman tak hanya juara barista, tetapi juga *co-founder* dari Mile Square Roasters di London. Juga dia penulis buku kopi terkemuka *The World Atlas of Coffee*. *Jimseven* berisi tentang informasi lengkap seputar dunia kopi. Serta blog ini menjadi salah satu blog kopi paling banyak dikunjungi di dunia. Oh iya, di sini James Hoffman juga telah menulis pengalamannya kurang lebih 10 tahun.

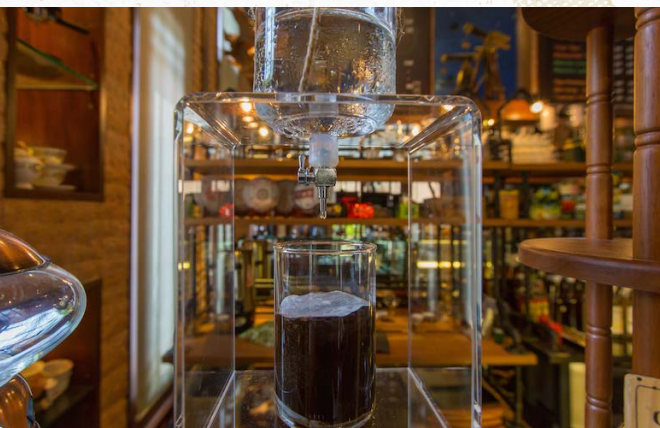


WWW.JIMSEVEN.COM

I NEVER DRINK COFFEE AT LUNCH. I FIND IT
KEEPS ME AWAKE FOR THE AFTERNOON.
- RONALD REAGAN

#04

THE BARISTA HUSTLE



WWW.BARISTAHUSTLE.COM

Jika kamu seorang barista atau ingin menjadi barista, maka blog yang ditulis oleh Matt Perger ini wajib kamu kunjungi. Barista Hustle memberikan informasi akurat tentang sains di dalam kopi, bagaimana menghasilkan kopi yang baik serta hal-hal detail tentang kopi yang dijelaskan secara rasional dan jelas. Jika tak mau ketinggalan beritanya setiap minggu, kamu juga bisa *subscribe* email kamu di sini.

#05 THE COFFEETOGRAPHER



Blog yang satu ini diciptakan dengan visual yang indah tentang budaya kopi. The Coffeetographer dibuat serupa majalah dengan gambar-gambar keren tempat bergabungnya industri kopi independen dunia. Jika kamu ingin mengetahui perkembangan industri kopi melalui foto dan gambar-gambar yang bernilai seni tinggi, maka blog ini memang diciptakan untukmu.

→ WWW.THECOFFEETOGRAPHER.COM

#06 THE COFFEE COMPAS

Seperti namanya, The Coffee Compas dibuat untuk menjadi navigator terhadap industri kopi bagi pembacanya. Blog ini mencakup produsen kopi, *roaster*, barista dan kedai kopi baru yang ada di seluruh dunia. Selain itu blog ini juga menjelaskan banyak hal dan *review* tentang berbagai jenis produk dan alat kopi. Sebuah 'penunjuk arah' yang keren agar pengetahuan kopimu tak salah arah.

→ WWW.THECOFFEECOMPASS.COM

#07 CIKOPI

Salah satu blog kopi terlengkap di Indonesia ini ditulis oleh Toni Wahid ini wajib menjadi panduan kamu yang ingin mengetahui perkembangan tentang kopi. Tak hanya berisi *review* tentang alat-alat kopi terkini, blog ini juga berisi tentang *review* kedai kopi yang tersebar di Indonesia. Cikopi adalah salah satu blog kopi dengan kunjungan terbanyak di Indonesia sejauh ini.



→ WWW.CIKOPI.COM



PERBEDAAN PEMINUM KOPI DENGAN SOCIAL DRINKER

By **MUSTIKA T. YULIANDRI**

Kedai kopi adalah tempat paling benar untuk mengamati tingkah dan polah manusia yang berupa-rupa. Seperti dunia, kedai kopi adalah wadah mengerucut untuk mengamati peminum kopi dan cara mereka dalam mengapresiasi kopi yang dinikmatinya.

Saya gemar duduk di kedai kopi. Alasan pertama karena saya ingin minum kopi, alasan kedua karena saya gemar mengamati manusia sepaket dengan tingkahnya yang warna-warni. Kedai kopi adalah semesta kecil ketika manusia dan kopi lebur menjadi tontonan menarik yang menghibur. Alih-alih menonton televisi, saya lebih suka menonton orang-orang dengan isi kepalanya masing-masing dan kisahnya masing-masing. Di kedai kopi pulalah saya menyimpulkan bahwa hanya ada dua jenis peminum kopi

yaitu peminum kopi (*real coffee drinker*) dan penongkrong kedai kopi (*social drinker*). Berikut perbedaan keduanya.

KOPI YANG DIPESAN

Kata seorang bijak, kopi yang dipesan peminumnya adalah cermin kepribadian para peminumnya. Dan tentu peminum kopi sejati dan *social drinker* memiliki perbedaan paling hakiki dari menu kopi yang mereka pesan saat nongkrong di kedai kopi. Peminum kopi sejati biasanya adalah *purist*. Mereka mencintai kopi hitam asli yang tak dicemari apapun. Jika kamu melihat seseorang memesan kopi melalui *manual brew method* bisa jadi dia adalah peminum kopi. Atau sesekali mungkin mereka memesan *long black*, *espresso* atau *something milky like cappuccino*. Mereka takkan menambahkan gula pada kopinya. Mereka juga tak pernah memesan *iced blended* atau *milk shake* yang kaya akan sirup yang bukan kopi. Jika ingin kopi dingin, peminum kopi paling-paling memesan *iced Americano* atau *cold brew coffee*.

Berbeda dengan *social drinker* yang seringnya ke kedai kopi bukan untuk minum kopi melainkan nongkrong. *Social drinker* tidak melulu memesan menu kopi. Mereka bukan peminum kopi, oleh karena itu sah saja bagi mereka untuk memesan menu kopi semacam *ice blended* atau *milk shake*. Jangan harap mereka mengerti seluk beluk kopi. Buat mereka kopi takkan nikmat jika rasanya tak manis. *Social drinker* adalah makhluk fleksibel di kedai kopi. Mereka tak keberatan nongkrong di kedai kopi bersama peminum kopi sungguhan. Karena buat mereka bukan soal minum apa, tetapi nongkrong di mana dan dengan siapa.

TINGKAH LAKU SELAMA DI KEDAI KOPI

Peminum kopi tak keberatan nongkrong

di kedai kopi sendirian. Mereka akan fokus pada kopi yang diminumnya dengan senang hati meski tanpa teman. Yah walau tak keberatan juga nongkrong bareng peminum kopi lainnya. Buat mereka minum kopi bukanlah hal yang keren. Tapi lebih menjadi ritual yang akan terasa kurang jika dilewatkan.

INTERAKSI DENGAN BARISTA

Peminum kopi biasanya memiliki kedai kopi favorit yang kerap dia datangi. Karena seringnya *ngopi* di sebuah kedai kopi, maka biasanya mereka berteman dengan barista-barista yang ada di sana. Keakraban peminum kopi dan barista terlihat jelas saat mereka ngobrol sesekali. Barista juga tahu persis menu kopi apa yang akan dipesan peminum kopi ini. Jika ada sesuatu yang baru di kedai kopi tersebut, maka barista takkan segan-segan memberi tahu si peminum kopi yang menjadi pelanggan setianya. *Social drinker* adalah mereka yang kerap melompat dari satu *coffee shop* ke *coffee shop* lainnya. Mereka akan singgah di kedai kopi dengan dua alasan:

diajak teman atau kedai kopi tersebut sedang *happening*. Tak ada keterikatan mereka terhadap sebuah kedai kopi. Oleh karena itu, tak ada keterikatan dan interaksi berarti dengan barista kecuali hanya untuk urusan jual beli kopi. Meski begitu tak menutup kemungkinan para *social drinker* memiliki teman yang berprofesi sebagai barista.

Itulah tiga dari hasil pengamatan saya terhadap dua jenis manusia yang singgah di kedai kopi. Tulisan ini sifatnya sangat personal dan berdasarkan pengalaman pribadi setelah singgah di berpuluh kedai kopi di Indonesia maupun luar negeri. Kalau kalian ada pengalaman mengamati manusia di kedai kopi juga *nggak*?

II
BERBEDA
DENGAN SOCIAL
DRINKER YANG
SERINGNYA KE
KEDAI KOPI
BUKAN UNTUK
MINUM KOPI
MELAINKAN
NONGKRONG.



TIPS AGAR SINGLE ORIGIN TRIPMU LEBIH MENYENANGKAN

By **MUSTIKA T. YULIANDRI**

Geliat industri kopi semakin hari semakin berkembang. Ini yang menyebabkan muncul sebuah istilah baru yang disebut dengan *single origin trip*.

Single origin trip adalah istilah untuk menggambarkan mereka yang melakukan perjalanan atau *traveling* yang lebih mengukhususkan kopi sebagai tujuannya. Dulu *single origin trip* hanya dilakukan oleh mereka yang berprofesi khusus di bidang kopi, misalnya *green buyer*, *coffee taster*, *Q-Grader* atau pelaku-pelaku bisnis kopi. Kini, *single origin trip* sudah merebak luas tak hanya mencakup *coffee professional*, tetapi juga para penikmat kopi yang ingin menemukan pengalaman menyenangkan ke kebun kopi yang tersebar di seluruh pelosok dunia.

Single origin trip mungkin sedikit berbeda dengan *traveling* biasa karena bukan

tempat wisata di suatu tempat yang menjadi tujuan melainkan tempat kopi beradalah yang dikunjungi. Jika kamu berniat untuk melakukan *single origin trip* dalam waktu dekat, berikut tiga tips yang wajib kamu baca agar perjalananmu terasa lebih menyenangkan.

BERKEMAS DENGAN CERMAT

Kamu akan melakukan *single origin trip* ke kebun kopi yang berada di desa atau suatu tempat asing yang mungkin saja medannya tidak mudah. Pilihlah pakaian nyaman yang akan mendukung kegiatanmu. Bisa saja kamu harus berkendara di jalur darat selama berjam-jam. Atau melewati gunung dan bukit berliuk-liuk. Ingat, kamu bukan mendatangi sebuah acara adibusana, kamu akan melaku



Persiapkan perlengkapan personal kamu namun jangan berlebihan

kan perjalanan ke pelosok tempat kopi berawal mula. Pilih pakaian dan sepatu yang nyaman. Bawa obat-obatan pribadi, jangan lupa juga perlengkapan personal dan lain-lain yang biasa kamu pakai. Jangan *packing* secara berlebihan tapi mencukupkan.

FLEKSIBEL

Single origin trip biasanya tak hanya mencakup berkunjung ke kedai kopi tetapi juga *cupping session* menyenangkan yang diselenggarakan petani lokal dan beberapa orang dari industri kopi lainnya. Kebiasaan penduduk lokal mungkin saja berbeda dengan kebiasaan *cupping session* yang pernah kamu ikuti di kota tempatmu tinggal. Jangan mengeluh dan membanding-bandingkan. Di sini kamu adalah tamu. Jadilah orang yang fleksibel dan belajar memaklumi segala perbedaan. Jika *cupping session* mengalami keterlambatan, jangan langsung komplain. Jika *coffee plantation tour* dimulai beberapa jam setelah waktu ditentukan, jangan langsung marah. Fleksibel menjadikan *single origin trip*-mu lebih bernilai.

BERTEMAN DENGAN PENDUDUK LOKAL

Kamu mungkin akan berinteraksi banyak sekali dengan petani lokal yang tentunya melibatkan penduduk lokal. Setelah sesi 'berburu kopi' kamu selesai tak ada

salahnya disela-sela jeda kegiatan kamu berteman dengan penduduk lokal. Karena kamus terbaik datang dari penduduk lokal. Dari mereka kamu akan tahu banyak hal yang tak ada dalam buku panduan. Kamu akan mengetahui cara mereka memaknai kopi, cara mereka menyeduh kopi favoritnya dan bagaimana asal mula sampai suatu tempat menjadi sentra kebun kopi seperti sekarang. *Single origin trip* tak hanya memberikan ilmu tentang kopi tetapi juga budaya masyarakat tempat kopi tumbuh dan berkembang.

Bagi mereka yang mencintai kopi, *single origin trip* akan menjadi pengalaman yang sangat menyenangkan. Selamat melakukan perjalanan, kalian.





GOAT
MUG
STORY

FOR TRAVELLER
COFFEE

KENAPA

PAPER FILTER HARUS DIBASAHI SEBELUM DIGUNAKAN



By **MUSTIKA T. YULIANDRI**

Dalam urusan *pour over*, kita seringkali melibatkan *paper filter*. Meskipun sering tak terpikirkan, *paper filter* ini sedikit banyak memengaruhi hasil akhir kopimu.

Di kepala banyak orang hanya ada dua unsur yang membentuk secangkir kopi: air dan kopi. Sayangnya, selain kopi dan air ada beberapa hal lain yang terlibat dalam secangkir kopi yang nikmat. Ada temperatur, kopi yang digiling halus sampai kasar, cara menyeduh, jenis biji dan tentu *paper filter* bagi mereka yang mencintai *pour over coffee*.

Kertas filter kopi memiliki peranan penting yang memengaruhi rasa kopi. Telah sering kita dengar beberapa perdebatan tentang apakah *paper filter* harus dibilas terlebih dahulu sebelum



Oleh karena itu, sebelum membuat kopi dengan Chemex, Kalita Wave, Hario V60, Kinto Carafe atau apapun *manual brewing methods* yang menggunakan *paper filter* alangkah baiknya membilas terlebih dahulu dengan air panas. Ada beberapa cara pembilasan yang dilakukan orang di sini. Ada yang Membilas sesaat setelah *paper filter* diletakkan di atas *coffee dripper*, ada yang merendam dengan air panas beberapa detik. Apapun cara membilasnya, semuanya tergantung kebiasaan dan selera masing-masing.

digunakan atau justru tidak perlu. Para ahli kopi di seluruh dunia berpendapat bahwa *paper filter* sebaiknya dibilas terlebih dahulu sebelum digunakan mengingat dia mengandung berbagai 'unsur' bawaan yang (seringnya) tidak dibutuhkan kopi nikmatmu.

Selain faktor rasa dan kebersihan. Membilas *paper filter* sebelum digunakan juga berfungsi membuka pori-pori *paper filter* yang mempermudah ekstraksi kopi saat bersentuhan dengan air. Intinya alangkah baiknya membilas *paper filter* terlebih dahulu sebelum digunakan. Karena secangkir kopi yang baik adalah kopi yang tak tercemar unsur-unsur (tak diinginkan) selain kopi dan air..

—
Disunting dari
drinks.seriousseats.com

Kenapa? Mari kita ingat-ingat lagi. *Paper filter* (semua jenis) terbuat dari kertas. Kertas tentu membawa aroma dan rasa khas, baik itu berbau kayu, *something specific kind a smell* dan lain-lain. Saat dikemas di pabrik, *paper filter* ini juga melewati banyak proses dan tentu tak luput dari debu dan 'faktor X' yang telah dilewatinya. Kita sebagai pengguna dan mendambakan kopi yang nikmat tentu tidak ingin 'faktor-faktor' yang tak memberi kebaikan untuk kopi ikut larut di dalamnya, bukan? Selain mengganggu rasa kopi, tentu kita harus menilik sisi kebersihan karena *yes darling, we don't need to swallow dirty stuff*.



TIPS

05

HAL SEDERHANA

UNTUK MENAMBAH

PENGETAHUAN KOPI

By **MUSTIKA T. YULIANDRI**

Kopi bukan sekedar minuman,
kopi jika dicintai dengan
sepenuh hati akan menjelma
pengetahuan.

Peminum kopi pemula biasanya tak akan sekedar berhenti pada menikmati kopi dari tegukan saja. Mereka yang sudah memulai menikmati kopi akan berusaha menggali dan mencari tahu lebih dalam tentang “biji emas” yang satu ini. Dari menikmati, lalu akan mencintai. Dari mencintai akan mencari tahu lebih banyak tanpa henti. Jika kamu peminum kopi pemula dan ingin memelajari seluk beluk tentang dunia “perkopian”, mulailah dari lima hal sederhana yang akan kami paparkan berikut ini.



Semakin banyak kamu mencoba biji kopi, maka akan semakin peka kamu terhadap aneka flavor kopi.

#1 COBA BERAGAM BIJI KOPI

Mencicipi beragam jenis biji kopi dari berbagai *single origin* yang tersebar di seluruh Indonesia (bahkan dunia) sangat berguna untuk kamu. Semakin banyak kamu mencoba biji kopi, maka akan semakin peka kamu terhadap aneka *flavor* kopi. Jika sebelumnya kamu hanya mampu membedakan kopi yang

asam dan pahit, maka kelak kamu akan bisa membedakan dan menemukan notes yang beragam pada tiap biji kopi. Semakin banyak pengalaman kamu mencicipi biji kopi, maka akan lebih mudah kamu menemukan *after tastes* yang ada pada tiap kopi.

#2 COBA BERAGAM METODE PENYEDUHAN KOPI

Menyeduh kopi seperti diketahui memiliki beragam cara. Selain menggunakan mesin *espresso*, menyeduh dengan cara manual juga beragam. Untuk menambah pengetahuan kopimu, tak ada salahnya kamu menikmati kopi dari beragam metode penyeduhan. Jika selama ini hanya mencicipi kopi dari mesin *espresso*, cobalah sesekali menikmatinya dengan metode *manual brew*. Mulai dari *pour over*, *aeropress*, *french press*, *syphon*, *vietnamese drip* sampai tubruk. Masing-masing metode ini akan menghasilkan hasil yang beragam dan tentunya menambah pengetahuan dan pengalaman kamu tentang kayanya kopi.

#3 COBA BERAGAM MENU MINUMAN KOPI

Menu minuman kopi tak hanya *espresso*, *café latte*, *cappuccino*, *macchiato* dan *black coffee* saja. Ada banyak sekali jenis menu minuman kopi yang berbahan dasar *espresso* dan susu yang seringnya jarang sekali dipesan orang. Padahal kalau kamu perhatikan, *coffee shop specialty* menyediakan banyak sekali menu kopi di papan atau daftar menunya. Cobalah menu kopi berbeda setiap kamu bertandang ke kedai kopi. Misalnya, jika kamu biasa memesan *café latte*, kenapa kali ini tidak mencoba memesan *flat white*. Jika kamu biasa menikmati *espresso*, kenapa tidak mencoba *ristretto* atau



Cobalah menu kopi berbeda setiap kamu bertandang ke kedai kopi.

doppio. Semakin sering kamu memesan menu berbeda, maka secara otomatis pengetahuan kamu tentang ragam menu kopi berbeda akan bertambah.

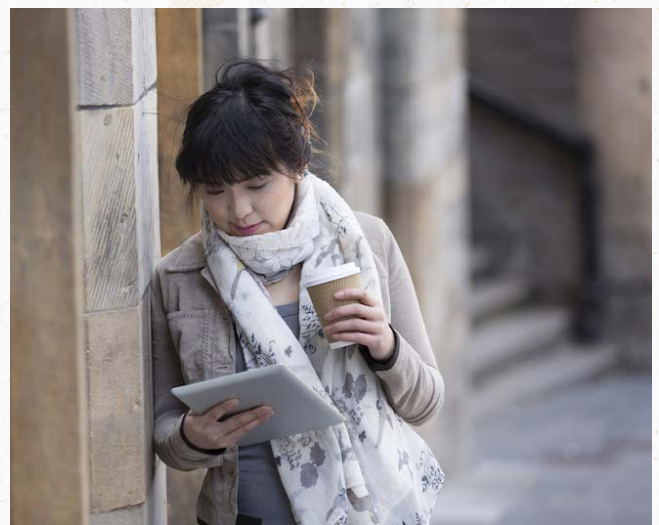
#4 BANYAK MEMBACA TENTANG KOPI

Pepatah “banyak baca banyak tahu” mungkin terdengar klise di telinga. Tapi terbukti bahwa membaca adalah satu cara menggali ilmu paling sederhana. Jika kamu ingin menambah pengetahuan tentang kopi kenapa tidak memulai dengan membaca buku-buku yang berkaitan dengan kopi. Jika malas membaca buku, coba cari tahu di internet tentang pengetahuan kopi. Banyak website yang menyediakan ilmu tentang kopi yang sungguh sangat berguna meningkatkan pengetahuan kamu.

#5 MAMPIR KE BERBAGAI COFFEE SHOP

Setiap orang mungkin memiliki *coffee shop* favorit, tapi tak ada salahnya mengunjungi berbagai kedai kopi yang ada di kotamu (atau di mana saja kamu berada). Setiap kedai kopi memiliki ciri dan keunikannya masing-masing. Selain atmosfernya berbeda, tiap *coffee shop* juga menggunakan mesin kopi dan alat-alat kopi berbeda. Perhatikan *coffee bar*-nya, perhatikan *single origin* yang mereka punya dan jangan ragu untuk ngobrol dengan baristanya. Kedai kopi adalah rumah tempat komunitas dan pecinta kopi selalu singgah. Kali-kali saja dengan mengedari beragam kedai kopi kamu jadi bisa menambah teman dan relasi yang pastinya akan berguna untuk pengetahuan kopi kamu.

Mengunjungi berbagai kedai kopi, mengenali keunikan masing - masing serta memberikan wawasan baru untuk pengetahuan kopi kamu



—
BREWING
METHOD
—

NITRO COFFEE:

DO IT YOURSELF!



By **YULIN MASDAKATY**

Nitro Coffee adalah primadona yang belakangan kian naik daun di dunia perkopian.

DI Amerika, kopi ini sudah masuk menjadi salah satu menu wajib di banyak kedai kopi di sana. Di Indonesia sendiri, meskipun gaungnya belum terlalu semembahana di luar, tapi sudah mulai dilirik dan disajikan di kedai-kedai kopi beberapa kota besar. Jika Anda penasaran dengan apa itu kopi nitro, kami sudah pernah membahasnya. Jika Anda sudah pernah merasakannya dan ingin mencoba membuat kopi nitro di rumah, contekan resep berikut ini mungkin boleh dicoba.

01

Tuangkan kopi *cold brew* ke dalam dispenser atau bejana khusus untuk diinfuskan nitrogen. Kali ini saya menggunakan **BestWhip Dispenser** berukuran 500 ml.



02

Tutup rapat dispenser. Sisipkan N2O charger yang sudah berisi nitrogen.

03

Biarkan terinfusi selama beberapa lama. –Saya mendiampkannya selama sekitar 30 – 45 menit. (Lamanya proses infuse nitrogen ini kembali ke selera masing-masing).





04

Buka lid/penutup *charger*, lalu injeksikan kopi yang sudah diinfusi nitrogen tadi ke dalam *server* kopi.



05

Silakan nikmati prosesnya.

Done! Kopi nitro dingin buatan sendiri pun sudah bisa dinikmati bersama orang kesayangan. Selamat mencoba! :)

BREWING
METHOD

CARA YANG BENAR MENGGUNAKAN **FRENCH PRESS**

By **MUSTIKA T. YULIANDRI**



Jika kamu mengenal *French Press* hanya sebatas 'teko' tempat kopi atau teh diwadahkan, maka kamu harus membaca artikel ini. Karena sesungguhnya *French Press* memiliki 'sesuatu' yang lain yang mampu membuat kopi pagimu lebih nikmat jika kamu menggunakannya dengan tepat.

French press bukanlah sebuah nama baru di dunia kopi. Kehadirannya telah lama menjadi salah satu pilihan metode *manual brew* dalam menyeduh kopi. Tak seperti alat *manual brew* lainnya yang menggunakan filter kertas atau *able kone*, *french press* berbeda dengan kesederhanaan yang justru membuatnya memikat dan tak lekang oleh zaman.

Lalu bagaimana kopi yang dihasilkan? Jika kamu tahu cara menggunakannya, kopi yang diseduh dengan menggunakan *french press* akan memberikan 'ciri' yang tak kalah nikmat dari metode-metode lain. Tanpa filter kertas menyebabkan *french press* menghasilkan rasa dengan lebih kaya, lembut dan sedikit *oily*. Meski begitu *french press* memungkinkan kopi kamu beraroma lebih kuat dan pastinya menyenangkan.

Lalu bagaimana cara menggunakan *french press* dengan cara yang baik dan benar agar kopi yang dihasilkan sesuai dengan harapan? Berikut kami paparkan langkah-langkah agar *french press* kamu menghasilkan kopi yang benar.

01

GUNAKAN AIR YANG BAIK

Kopi mengandung 98% H₂O, oleh karena itu kopi yang baik harus berasal dari air yang baik juga. Pastikan air yang akan digunakan tidak terkontaminasi oleh zat dan rasa yang lain. Wadah tempat air anda harus benar-benar bersih sehingga tak ada bekas rasa atau aroma dari minuman lain yang menempel di sana. Alangkah baiknya mencoba air yang akan kamu gunakan untuk membuat kopi terlebih dahulu. Jika rasa air tersebut pas menurut kamu, berarti pas juga untuk menyeduh kopi.



02

GUNAKAN KOPI YANG BENAR-BENAR SEGAR DAN BARU

Kopi yang sudah lama tidak akan memberikan kenikmatan yang sama seperti biji kopi segar yang baru disangrai dan itu akan memengaruhi saat diseduh oleh *french press*. Biji kopi yang terlalu dibiarkan lama dengan kemasan yang terbuka tidak memiliki aroma dan rasa yang sama dengan yang masih tertutup rapat di dalam kemasan. Biji kopi yang segar dan baru memiliki aroma yang kuat dan terlihat sedikit *oily*. Dan seperti itulah seharusnya kopi yang baik.



03

GILING BIJI KOPI SEBELUM DISEDUH

Untuk hasil terbaik, gunakanlah kopi yang baru digiling, bukan kopi bubuk yang sudah digiling sehari-hari. Giling kopi sesaat sebelum diseduh untuk hasil yang maksimal. Ibarat buah, potonglah apel sesaat sebelum dimakan. Sama seperti kopi, gilinglah bijinya sesaat sebelum diseduh untuk rasa dan aroma terbaik yang akan kamu nikmati di hasil akhir nanti. Pastikan bubuk kopi yang dihasilkan tidak terlalu halus karena bisa memungkinkan menyumbat filter dari *french press*. Medium adalah pilihan yang tepat.



05

GUNAKAN AIR DENGAN SUHU YANG TEPAT

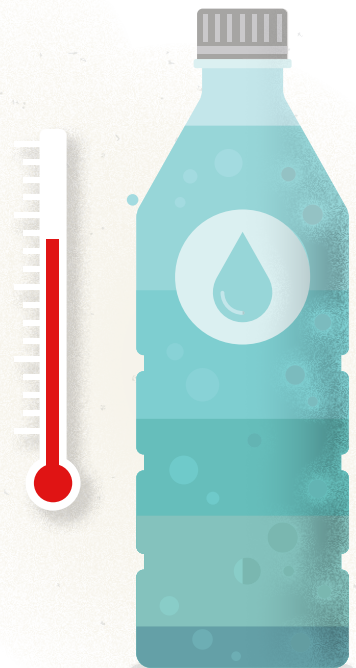
Air yang terlalu panas akan mengeluarkan rasa pahit yang tak seharusnya. Sedangkan air yang tidak panas tidak akan mengeluarkan rasa yang diinginkan dari kopi yang nikmat. Oleh karena itu, biasanya 94 derajat *celsius* adalah suhu yang pas untuk *french press*. Tetapi jika kamu tidak mau repot mengeluarkan termometer, panaskan air hingga mendidih dan biarkan 30 detik sebelum digunakan. Maka suhu yang tepat juga bisa kamu dapatkan.



04

JANGAN IKUTI STANDAR UKURAN FRENCH PRESS

Kopi kamu adalah selera personal kamu. Jadi jika ingin menikmati kopi yang sesuai dengan personal *taste*, ukur sendiri takaran kopi dan air yang kamu inginkan. Biasanya 18 – 20 gram kopi untuk 8 ons air adalah ukuran pas untuk pemula. Jika kamu menginginkan rasa yang lebih kuat mungkin kamu bisa menambahkan kopinya atau mengurangi air. Bereksperimenlah dengan rasa. Jangan biarkan buku panduan mendikte kamu. Tentukan sendiri rasa kopimu.



06

SEDUH KOPIMU!

Masukkan bubuk kopi ke dasar french pres dan tuangkan sepertiga air di atasnya. Diamkan kopi dan air selama 30 detik dan kemudian aduk dengan perlahan. Pastikan kopi dan air 'dimasak' secara sempurna agar kamu mendapatkan kenikmatan yang kamu inginkan. Setelah itu, tuangkan sisa air dan biarkan proses *brewing* dimulai.



07

KETEPATAN WAKTU MEMENGARUHI RASA

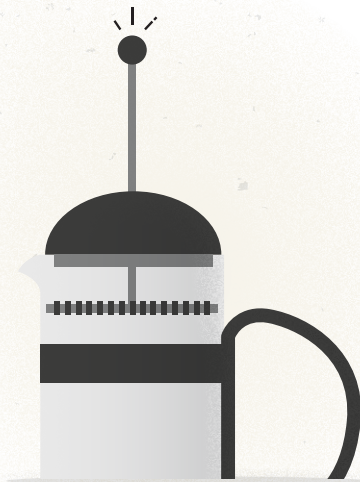
Proses brewing yang terlalu singkat akan membuat rasa kopi kamu menjadi asam dan tipis. Jika proses *brewing* berlangsung terlalu lama, kopi kamu akan berakhir pahit. Untuk hasil terbaik, biarkan kopi kamu berada di dalam *french press* selama 4 menit sebelum kamu nikmati. proses *brewing* dimulai.



08

HATI-HATI DALAM 'MENEKAN'

Setelah proses *brewing* selesai, tekan *plunger* dengan tegas, pelan dan hati-hati. Menekan dengan terlalu keras akan menyebabkan kopi menyembrot keluar dan semuanya jadi berantakan. Kehati-hatian sangat diperlukan di proses ini.



09

NIKMATI KOPIMU!

Setelah semuanya selesai, tuangkan kopi ke dalam cangkir kamu. Nikmati kopi dengan maksimal. Tapi ingat, jika kamu tak ingin menghabiskan kopimu sekaligus dalam satu *french press*, jangan biarkan sisanya didiamkan di dalam french press. Tuang sisa kopi ke dalam wadah lain. Karena kopi yang terlalu lama didiamkan di dalam *french press* akan memberi rasa pahit yang tak diinginkan. Selamat minum kopi!





ALL YOUR BREWING GEAR IN ONE PLACE

We now stock a larger range of Hario Products,
from coffee makers to tea equipment

HARIO



REVOLVER ESPRESSO: 'MARKAS RAHASIA' PARA PENIKMAT KOPI

By **MUSTIKA T.
YULIANDRI**

Secangkir kopi nikmat bisa menjadi sebuah pengalaman tak terlupakan saat dinikmati di sebuah kedai kopi unik bernama Revolver Espresso. Kedai kopi tersembunyi yang berada di sebuah gang di Seminyak ini mungkin akan menjadi pengalaman tak terlupakan bagi mereka yang pernah mampir ke sana.



Saya sudah beberapa kali mendengar tentang betapa tersohornya kedai kopi yang satu ini. Tak hanya menyuguhkan kopi yang nikmat, orang-orang yang pernah *ngopi* di sana bercerita tentang uniknya interior Revolver Espresso. Akhirnya kesempatan itu pun tiba. Karena sedang berada di Bali, saya dan kedua teman akhirnya mencari di mana keberadaan kedai kopi ini. Setelah mencari dan bertanya sana-sini, akhirnya saya menemukan juga kedai kopi yang berada di sebuah gang kecil tepat di belakang sebuah *clothing store*.

Revolver Espresso, dengan interior serupa 'markas mafia'



Konsep yang coffee shop ini tawarkan benar-benar memikat. Sebuah kedai kopi rahasia yang persis 'markas mafia' seperti yang ada di film-film.



Sebuah pintu kayu bertuliskan 'Revolver' menjadi penanda. Tak ada ekspektasi apa-apa saat saya melihat pintu ini. Tapi setelah pintu ini di buka, aroma kopi seketika menyeruak begitu tajam. Inilah Revolver Espresso, dengan interior serupa 'markas mafia', tersembunyi begitu misterius dengan rahasia tersimpan rapi: kopi yang nikmat.

Kedai kopi ini sangat kecil untuk pengunjung yang membludak. Terdiri dari dua lantai dengan dekorasi *vintage*

yang sangat unik. Di beberapa dindingnya terpasang poster-poster *vintage*, koran-koran zaman dulu dan senapan angin. 90% interiornya terbuat dari kayu dan ini menjadikannya semakin menarik.

Saya memesan *affogato* untuk teman siang yang santai. Untuk camilannya saya memilih *Colt Lightning* yaitu *Vietnamese vegetarian rice* yang dibungkus dengan selada. Sambil menikmati menu yang telah dipesan saya mengamati interior Revolver Espresso yang sungguh unik





Meskipun sangat kecil untuk ukuran kedai kopi, Revolver Espresso mampu menjual bercangkir-cangkir kopi. Pengunjung yang datang hilir mudik tak berhenti. Beberapa dari mereka datang dan duduk berlama-lama, sisanya membeli *coffee-to-go* sambil bercengkrama dengan barista. Tak hanya menyajikan aneka kopi dan camilan, Revolver juga menyediakan menu sarapan yang cukup beragam. Tak heran jika setiap pagi kedai kopi ini ramai disesaki mereka yang ingin menikmati sarapan enak ditemani kopi nikmat.



ini. Konsep yang *coffee shop* ini tawarkan benar-benar memikat. Sebuah kedai kopi rahasia yang persis 'markas mafia' seperti yang ada di film-film.

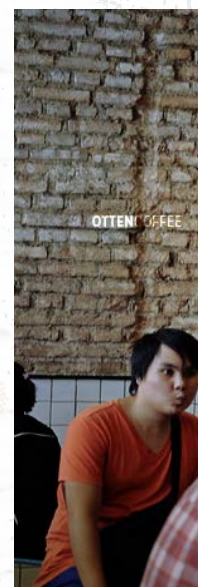
Di salah satu meja di lantai satu menjadi perhatian saya. Meja panjang tersebut penuh oleh uang dari berbagai negara. Uang-uang tersebut di biarkan di sana oleh pemberinya. Di beberapa uang ditulis pesan untuk Revolver Espresso, yang isinya tentu saja memuja kedai kopi ini.

Oh iya, jika kamu ingin membeli kopi untuk dibawa pulang, Revolver Espresso memiliki kopi-kopi yang bisa kamu bawa pulang. Tak hanya itu, di sini juga dijual *t-shirt* khas Revolver untuk para *coffee addict*. Nah, jika mampir ke Seminyak, Bali bolehlah kamu *ngopi* di kedai kopi tersembunyi yang pastinya membuat kamu jatuh hati.

REVOLVER ESPRESSO

➤ JL. KAYU AYA / GANG 5
SEMINYAK - OBEROI, BALI

☎ +62 (0) 851 0088 4968



BERIMAJINASI
DI KEDAI

FILOSOFI KOPI

By **YULIN MASDAKATY**

Bagi mereka yang lebih *dulu* menonton filmnya ketimbang membaca novelnya, kedai ini barangkali adalah pengejawantahan paling wah dari fenomena Filosofi Kopi.

FILOSOFI Kopi yang ditulis Dewi Lestari memang hits. Jadi ketika akhirnya kisahnya diangkat ke film, lalu menjelma jadi nyata di kehidupan sehari-hari, rasanya wajar jika penggemar cerita ini—terutama para penggemar baru yang lahir karena film adaptasinya—menjadi begitu antusias lalu berbondong-bondong datang ke kedai yang kini diusahakan oleh Rio Dewanto, Chicco Jerikho dan beberapa pembuat filmnya ini.



Seperti para penggemar *The Lord the Rings* yang kegirangan lalu segera tenggelam dalam imajinasi ketika mengunjungi set Hobbiton di New Zealand, mungkin seperti itu jugalah sensasi yang dirasakan para penggemar yang datang ke sini. Sebagian lagi, mungkin datang karena kedai ini memang sedang *hyped*, ibaratnya kalau mau dicap anak gaul, nongkronglah di kedai ini. *Lol*. Sebagian kecil, seperti saya, barangkali datang karena benar-benar ingin menikmati



kopinya. Saya lebih kepada penasaran sih sebenarnya. Seperti apa sih kopi di kedai yang disebut-sebut terpopuler di Jakarta ini.

Papan menu
di kedai filosofi
kopi

Letak kedai ini, untuk orang yang tidak tinggal di Jakarta seperti Bernice (yang tukang *ngurusin* penjualan di Otten) dan saya, sebenarnya cukup *tricky*. Selain karena tidak memiliki plang nama, bentuknya juga sedikit “tersembunyi” di antara deretan toko dan ruko yang sama sekali tidak ada hubungannya dengan kopi. “Ini *nggak* sih tempatnya, Bernice?” tanya saya kepada Bernice yang juga sama ragu ketika itu. “*Nggak* tau. Keren ya tempatnya, tapi... ini *nggak* sih?” ia balik bertanya pada saya. *Lha mana eike tau*. Dan jadilah kami memutar dan berkeliling lagi sampai dua orang teman asli Jakarta yang dengan mereka kami sudah janji-janji membawa lagi ke tempat tadi. Lhaaaa?

Ketika datang, Kedai Filosofi Kopi terlihat begitu ramai. Ternyata—menurut mas Baristanya—sedang ada *press conference* film yang diproduseri Glenn Fredly di situ. Oh. Pantestlah. Saya melihat Glenn Fredly di belakang pintu sedang dikerumuni wartawan-wartawan yang memegang perekam, sambil bercerita panjang

lebar mungkin tentang filmnya. Ketiga teman saya duduk menyempil di sudut yang agak lowong, walau pun *nggak* ada spasi yang benar-benar lapang di dalam kedai itu. Sambil menunggu antrian, mata saya menyapu seluruh ruangan kedai.

Kedai Filosofi Kopi yang juga bekas tempat syuting filmnya ini terlihat cukup *artsy*. Kesan rustic bercampur sedikit industrial segera menguar ketika pandangan saya menjelajahi isi ruangnya. Sebagian besar furniturnya bergaya *rusty*, poster-poster kontemporer—yang temanya masih tak jauh-jauh dari barista dan kopi—menggantung di satu dinding,



Miniatur bus film Filkop

sementara di dinding seberangnya sebuah poster besar dari film Filosofi Kopi dipajang sebagai *signature wall*.

Seperti peringatan yang sudah “diwanti-wanti” di depan pintu: “No WiFi”, maka kalian pun tidak akan bisa mendapatkan internet gratis dari kedai ini. Anehnya saya sedikit gembira menemukan ini karena memang sudah jarang sekali saya lihat kedai kopi modern yang tidak menyediakan wifi. Dugaan saya, mungkin peringatan itu mengandung fi-

losofi, “jika datang ke sini, ya nikmatilah waktumu selagi di sini. *Talk to friends next to you and enjoy your coffee!*”

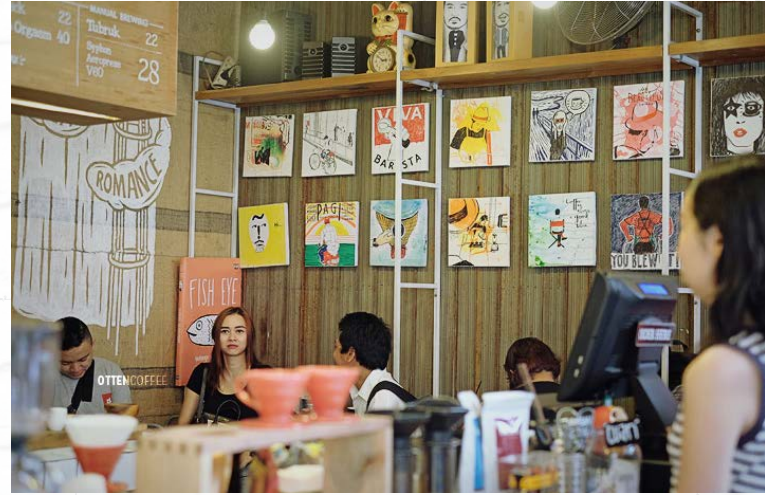
Ketiga teman saya memesan kopi ketika rombongan para wartawan dan undangan *press conference* tadi mulai beranjak satu-satu. Begitu pun, kedai ini masih saja tetap ramai. Selalu saja ada orang yang datang dan kembali meriuhkan isi kedai yang memang tak besar itu. Huh! Pantaslah kedai ini disebut sedang naik daun di Jakarta.

Saya memesan 1 *shot espresso* sebagai asupan kafein pertama. Rasanya nikmat sekali. Apapun yang dikandung espresso itu rasanya cukup berhasil membuat saya yang hanya 70% sadar sejak tadi meleak sepenuhnya. Selanjutnya, berturut-turut pesanan kami datang. *Cappuccino*, *latte* dan kopi Tiwus.

Kopi Tiwus yang berasal dari Jawa Barat ini diseduh secara tubruk. Teman saya mengundang untuk mencicipinya sedikit sambil promosi “ini kopi paling enak di sini”. Setelah mengecapnya, agaknya teman itu benar. Komposisi kopi ini pas, rasanya juga persis seperti yang dikatakan Jodi kepada Ben dalam novelnya, “Kita



Kalau beruntung lagi, kalian bisa bertemu satu-dua seleb yang nongkrong di sini



Red velvet plus camilan churros adalah pilihan bagi mereka yang tak terlalu suka kopi

tidak bisa menyamakan kopi dengan air tebu. Sesempurna apapun kopi yang kamu buat, kopi tetap kopi, punya sisi pahit yang tak mungkin kamu sembunyikan. Dan di sanalah kehebatan kopi Tiwus...”

Saya makin menyetujui frasa itu setelah berikutnya memesan beberapa kopi *manual brewed* lagi: Lestari dan, lagi-lagi, Tiwus. Lestari adalah kopi yang bijinnya berasal dari Bali Kintamani. Dugaan saya (lagi), barangkali Dewi Lestari yang menyukai Bali adalah alasan mengapa namanya diangkat menjadi menu kopi ini. Mungkin. Kopi Bali Kintamani a.k.a Lestari ini diseduh dengan metode *pour over*, sementara Tiwus dengan *syphon*. Keduanya, bagi saya, memiliki rasa yang cenderung lebih ringan ketimbang tubruk Tiwus tadi. Kemungkinan besar ya karena diseduhnya secara manual.

Well, Kedai Filosofi Kopi memang salah satu coffee shop yang wajib didatangi jika kalian adalah pecinta kopi—dan ter-

utama jika kalian berasal dari luar Jakarta. Sekedar mencicipi kopi *Ben's Perfecto* atau tubruk Tiwus yang di dalam filmnya disebut-sebut sebagai yang paling enak sedunia, atau paling tidak merasakan *hype*-nya lah. Kalau pun tidak terlalu suka kopi, menu minuman-minuman cantik semacam *green tea latte*, *lychee tea* atau *red velvet* bisa dijadikan pilihan.

Makin malam, suasana kedai ini makin 'romantis'.

FILOSOFI KOPI

➔ JL. MELAWAI VI
BLOK M, KEBAYORAN BARU
JAKARTA SELATAN, 12160

⌚ 08.00-11.30 DAN 13.30-22.00

NGOPI INDIE DI BUTFIRST COFFEE

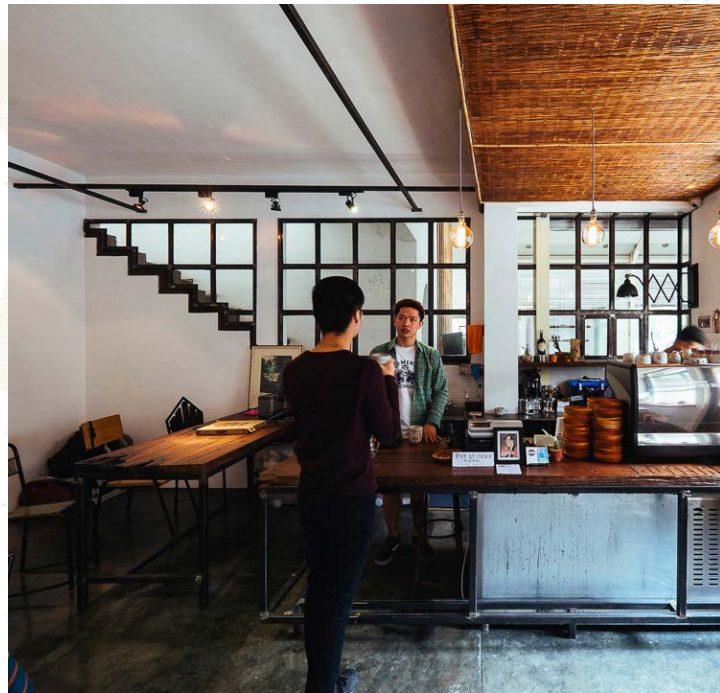
By YULIN MASDAKATY

Bagi mereka yang menyukai *ngopi* sambil menyesap ketenangan, ButFirst Coffee – menurut saya – adalah salah satu pilihan yang tepat untuk itu.

KATA Tania, seorang teman yang juga penggila kopi dan asli anak Jakarta, kedai kopi ini sedang hip di Instagram. Ia menunjukkan beberapa fotonya yang segera menarik perhatian Bernice dan saya sehingga kami kemudian meluncur menuju tempat ini. Padahal matahari sudah mulai tenggelam dan hujan sedang turun tanpa diundang. Tapi atmosfer kedai ini bisa segera menghangatkan suasana begitu kami tiba. *Playlist* berisi sejumlah lagu-lagu *indie* bernada ringan menyambut sejak di pintu masuk, diikuti senyum ramah dua Barista di belakang meja bar.

“Selamat malam, mba” sapa seorang diantaranya. “Selamat malam, Mas” jawab kami nyaris kompak sambil mencari posisi duduk masing-masing. Sebenarnya, kami tidak perlu mencari tempat duduk sih, karena kedai itu kebetulan sedang kosong ketika kami datang. Barangkali karena hujan.

ButFirst Coffee adalah kedai yang betapa sejak awal kita menginjakkan kakisegeramemberikesanbersahabat dan tenang. Mungkin karena ruang kedai ini tidak terlalu besar sehingga meja bar, barista, dan pelanggan tak





Kedai ButFirst Coffee tampak depan. Foto oleh Liandro N. I. Siringoringo, Manual Jakarta.



semangat saya lebih jauh. Saya memesannya pada si Mas barista, tapi karena baru dibuat tadi siang dan belum jadi betul, jadilah saya memesan cappuccino saja—lagipula saya juga sudah memasukkan banyak caffeine seharian ini.

Sambil menyeruput *cappuccino* dan menikmati suasana *café* yang tenang, Bernice – si tukang jualan di Otten Coffee itu – ternyata sudah cuap-cuap begitu akrabnya dengan para barista ButFirst. Mereka berbicara tentang pernak-pernik dan aksesoris, termasuk cangkir-cangkir keramik kopi di kedai ini, yang hampir semuanya dibuat *handmade* oleh seorang anak seni IKJ. Ah, barulah saya *ngeh*. Selain berkesan *homey*, kedai ini juga unik dan *artsy*. Interiornya memadukan sentuhan *retro* dengan beberapa perabot yang terlihat berasal dari era 70-an. Namun beberapa lukisan dan buku-buku bergaya Jepang di dinding dan meja depan membuatnya terlihat kontras. Dan nyentrik.



Foto oleh Liandro N. I. Siringoringo, Manual Jakarta.

Dua Barista yang sedang meracik kopi pesanan kami dengan sepenuh hati. :D

diberi jarak. Melepaskan semacam *vibe* yang *cozy* dan akrab. Ketika melongok ke daftar menunya, kedai kopi ini pun tergolong lengkap dengan menghadirkan berbagai pilihan *espresso-based* yang tidak melulu *cappuccino* atau latte. Menu-menu seperti *piccolo*, *macchiato*, *double cortado* atau *flat white* bisa kalian dapatkan tanpa kesulitan. Pilihan *single origin*-nya juga cukup beragam dengan biji-biji yang berasal dari daerah-daerah tak jamak. Misalnya, biji Papua Jayawijaya atau Balau Toba. Nah lho. Sebuah *cold dripper* yang dipajang di belakang bar memantik

BUTFIRST COFFEE SHOP

➡ JL. DHARMAWANGSA RAYA
NO.4 JAKARTA

🕒 07.00 - 21.00

TRAVEL



JELAJAH KOPI DI TAKENGON

By **MUSTIKA T. YULIANDRI**

Takengon diberkahi kesuburan tanah tempat kopi arabika terbaik di dunia tumbuh subur dan menjadi komoditi yang tak ternilai harganya.

Kopi Gayo adalah sebuah nama yang langsung terlintas di kepala saya saat seseorang menyebutkan Kota Takengon di Aceh Tengah. Selain Kopi Gayo, saya tak tahu apalagi yang ada di Kota Takengon. Saya tak berekspektasi apa-apa tentang kota ini selain tentang kopi arabika dengan rasa dan aroma juara.

Akhir April kemarin saya berkesempatan mengunjungi Takengon. Tentu bertepatan dengan panen raya yang memang berlangsung dari Maret hingga Mei. Antusiasme saya memuncak tak terkendali. Bagaimana tidak, untuk pertama kalinya saya melihat langsung proses kopi dari mulai buah kopi hingga dipetik. Kesempatan ini





rintangan tersebut rasanya terbayar saat mobil kamu sampai di sebuah puncak. Di sana mobil kamu berhenti dan dari atas tampaklah seluruh Kota Takengon yang dipeluk mesra Danau Lut Tawar. Hijau sepanjang mata memandang. Sungguh sebuah pagi yang istimewa.

MAMPIR KE KEDAI KOPI DI TAKENGON

Memasuki Kota Takengon kami melihat banyak sekali di kiri kanan jalan biji-biji dijemur di atas tikar. Sepanjang jalan kota ini dipenuhi penjemuran kopi yang meluber sampai ke jalan. Orang-orang sibuk dengan kopi mereka. Ada yang menjemur, ada yang memilah-milih biji terbaik dan ada pula yang berlalu lalang membawa biji kopi. Sungguh terasa sekali suasana panen raya di kota ini.

Takengon kotanya tak terlalu besar namun asri dan tenang. Di sepanjang jalan banyak sekali pabrik dan kilang kopi. Tentu saja karena bisnis terbesar di sini memang bergelut tentang kopi. Tak hanya kilang dan pabrik, di Takengon juga banyak sekali kedai kopi kecil yang secara mengejutkan memiliki *roaster machine* sendiri. *Coffee shop* di Takengon meskipun kecil tapi memiliki *roaster machine* di kedainya. Meskipun dengan interior sederhana, *café* di sini menyajikan kopi yang tak kalah dengan yang ada di kota besar. Tentu saja, karena mereka menggunakan biji arabika terbaik yang dihasilkan langsung dari buminya. Dan yang paling penting harga secangkir kopi di sini sangat ekonomis. Secangkir *black coffee* dibandrol 8 ribu rupiah. Jangan tanya soal rasa karena sungguh luar biasa.

saya pergunakan baik-baik untuk mempelajari awal mula bagaimana 'sang biji surga' diproses oleh para petani. Bertemu petani-petani kopi yang mengontribusikan hidupnya pada kopi dan bermain ke ladang kopi yang tumbuh subur.

Bersama beberapa orang teman saya melewati 12 jam perjalanan darat yang rutenya cukup membuat pusing. Maklum, Takengon adalah sebuah dataran tinggi yang untuk mencapainya harus melewati banyak sekali belokan dan liku yang sedikit mengocok perut. Tetapi semua aral

Saya sendiri sempat mencoba beberapa *coffee shop* yang menjadi rekomendasi banyak orang. Horas

Café, ARB Coffee dan Kopi Tiam Fang Weng Sen adalah sedikit dari beberapa kedai kopi rekomendasi saya. Salah satu pemilik *café* berkata kalau di Takengon mulai berkembang manual brew method. Orang-orang sudah mulai mengerti bahwa minum kopi bisa disajikan dengan banyak metode. Tak sekedar 'ditubruk' seperti budaya orang-orang di sini. Perkembangan dunia kopi ternyata telah sampai di Takengon. Masyarakatnya kini tak hanya menjadi penghasil kopi dan mengeskpornya, tetapi juga mulai mengerti menikmati kopi dengan beragam cara. Ah, saya ikut bahagia dengan perkembangan kopi di sini.

Apalah arti datang ke Takengon saat panen raya tanpa melipir ke kebun

kopi? Dan saat yang ditunggu-tunggu pun tiba. Berbekal relasi dari seorang teman, saya akhirnya berhasil main ke kebun kopi. Sebelumnya saya menghubungi Pak Abdullah, seorang pebisnis kopi yang juga memiliki kedai kopi bernama Kopi Tiam Wang Feng Sen. Sebelum ke kebun kopi saya dan teman-teman mampir dulu ke kedai kopi Pak Abdullah. Kedai kopinya tak terlalu besar, tetapi ada *Toper roaster machine* yang duduk manis di sana. Namanya juga Takengon, kedai kopi sudah pasti ada *roaster machine*-nya ya. Setelah ngobrol dan menikmati kopi, Pak Abdullah bersedia menemani kami main ke kebun kopi milik temannya. Hore! Masih di Kecamatan Pegasing, tak jauh dari kedai kopi milik Pak Abdullah sampailah kami di





Takengon

Takengon merupakan ibukota Kabupaten Aceh Tengah, Provinsi Aceh, Indonesia. Kota Takengon terletak di sisi Danau Laut Tawar, di tengah-tengah wilayah provinsi Aceh.



kebun kopi. Sayang ternyata kopinya banyak yang sudah dipanen. Hanya beberapa buah kopi yang terlihat bergelantungan di dahan pohon kopi. Meski begitu tak sedikitpun menurunkan semangat saya untuk melihat-lihat dan bercengkrama dengan pohon kopi yang hijau dan rapat. Saya juga sempat mencicipi buah kopi yang ternyata rasanya sangat manis. Pantas luwak suka makan buah kopi ya? Rasanya saja manis begini.



Di sini saya baru tahu kalau buah kopi yang boleh dipetik adalah buah kopi yang sudah merah. Warna merah pada buah kopi menandakan buah kopi itu matang dan bisa dipetik. Kebun yang saya kunjungi ini ternyata adalah kebun kopi *longberry* Gayo arabika. Biji kopi yang dihasilkannya berbeda den-

gan kopi arabika biasa. Bijinya panjang-panjang dan lonjong. Sedangkan di kebun sebelah menghasilkan kopi arabika Gayo biasa. Kedua kebun kopi ini sebenarnya bersebelahan, tapi dengan ajaib menghasilkan dua jenis kopi yang berbeda.

Setelah puas main ke kebun kopi saya juga mampir ke salah satu rumah petani kopi. Di sana saya melihat proses giling basah (*wet process*). Tak lupa juga membawa beberapa kilogram *green bean* untuk oleh-oleh. Tak hanya ke kebun kopi, saya juga mengunjungi kilang kopi yang berkat seorang teman berhasil saya masuki.

Di Kilang Kopi Aman Kuba saya melihat para pekerjaannya memilih biji-biji terbaik secara manual. Mereka memilih satu per satu biji terbaik dan membuang biji yang rusak. Wah saya tak menyangka prosesnya bakalan se-detail ini. Di Kilang Kopi Aman Kuba saya melihat kopi dijemur di sebuah ruangan luas. Takjub sekali. Naman-ya juga main ke tempat kopi, pastilah sempat mencicipi secangkir kopi yang baru saja di-roasting dan menyempatkan diri ngobrol-ngobrol dengan pemiliknya, Pak Ikrar.

Lima hari saya habiskan untuk mengeksplorasi Takengon dengan maksimal. Mulai dari kopi hingga pemandangan alamnya yang luar biasa indah. Bagi kamu yang ingin melakukan wisata kopi seperti saya, silakan datang pada April-Mei atau Oktober-November. Karena pada bulan-bulan tersebut di Takengon sedang berlangsung panen raya yang seluruh penjuru kotanya akan beraroma kopi. Tak percaya? Silakan datang dan nikmati tiap cangkir kenikmatan salah satu kopi ternikmat di dunia: Kopi Gayo Arabika.

HARIO SYPHON

COFFEE MAKER

By OTTEN COFFEE



Penggunaan coffee maker ini memang memiliki perbedaan tersendiri dalam menghasilkan kopi yang Anda inginkan.

Ada banyak cara yang bisa dilakukan untuk menyeduh kopi yang kita inginkan. Selain itu, banyak juga *coffee maker* yang bisa kita gunakan untuk menghasilkan seduhan kopi yang memiliki aroma yang kuat dan citarasa yang nikmat. Salah satu *coffee maker* yang bisa kita gunakan untuk menghasilkan rasa dan aroma kopi yang nikmat adalah **siphon coffee maker (Hario)** yang merupakan *coffee maker* keluaran Hario. Desain *coffee maker* ini tidak biasa karena terdiri dari beberapa bagian yakni tempat kopi dan dudukannya, kontainer air, tungku api dan penutup tungkunya.

Desain *coffee maker* ini memiliki keunikan tersendiri sehingga keunikan desain tersebutlah yang menjadikan orang ingin mencicipi kopi yang dibuat menggunakan *coffee maker* keluaran Hario. *Coffee maker* ini memiliki dua bagian utama diantaranya yaitu kontainer air yang terdapat pada bagian bawah dan tempat kopi yang berada pada bagian atasnya. Alat ini menggunakan pemanas api yang bahan bakarnya dari spirtus, selain itu, alat tersebut dilengkapi dengan penutup tungku api yang bisa difungsikan untuk

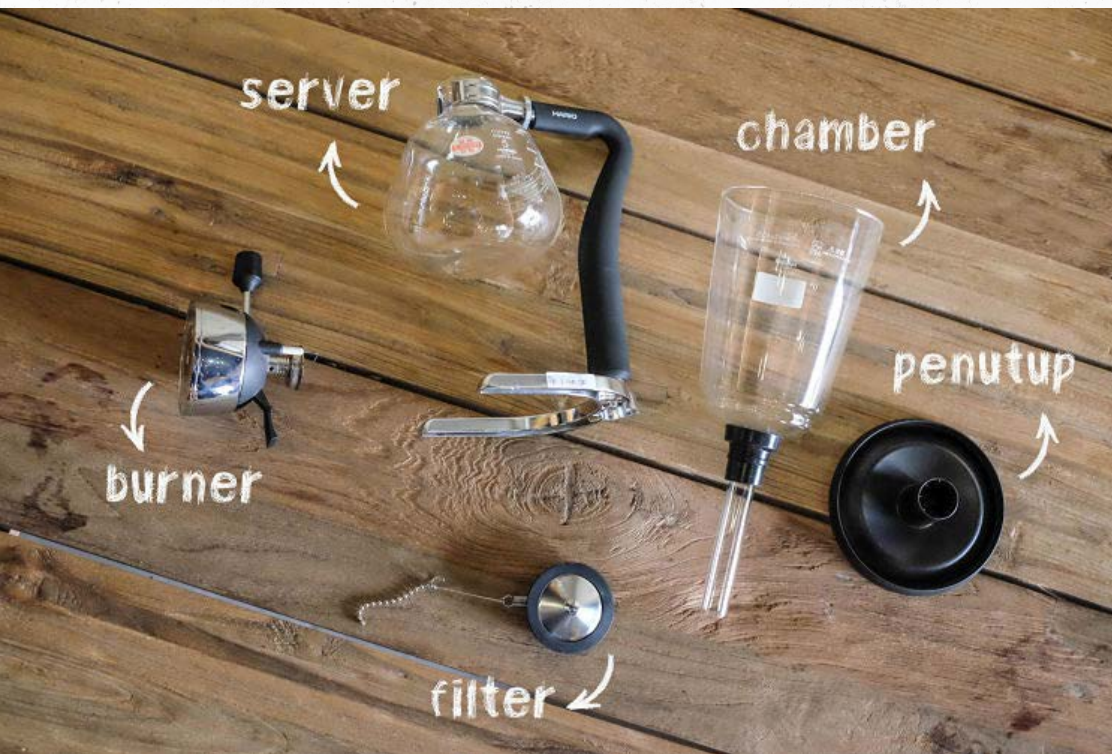
mematikan apinya. Sistem kerja dari *coffee maker* ini sebetulnya tidak berbeda. Sistem kerjanya berawal dari tekanan uap air pada bagian kontainer air dan akan masuk ke pipa kecil (*funnel*) yang akan mengalirkan air panas menuju tempat kopi. Di bagian tempat kopi tersebut terdapat seperti filter yang tentunya memiliki fungsi untuk menyaring ampas dari kopi itu sendiri sehingga kopi akan turun dan dan kembali ke kontainer bawahnya ketika api dimatikan.

Coffee maker yang memiliki gaya *art deco* ini memang cukup ribet dalam penggunaannya, Anda membutuhkan kurang lebih 15 menit untuk dapat menikmati kopi yang Anda inginkan. Tentunya hal tersebut bertolak belakang dengan para pecinta produk *coffee maker* dari Hario ini. Mereka pasti sangat menyukai proses-proses dan ritual yang terjadi saat membuat kopi menggunakan *coffee maker* dari salah satu merk produk Hario. Untuk rasa dan aroma hal tersebut kembali kepada para penikmatnya sendiri. Mungkin bagi orang yang tidak terlalu menyukai penggunaan *coffee maker* tersebut akan merasakan seduhan





coffee maker ini membutuhkan ketelitian dan kesabaran yang ekstra, selain waktu yang dibutuhkan kurang lebih sekitar 15 menit hingga Anda mendapatkan



kopi yang terasa biasa saja dan hal tersebut akan berbeda dengan mereka yang mencintai produk *coffee maker* tersebut. Bagi orang-orang yang mencintai produk *syphon coffee maker* (Hario) pasti akan merasakan kopi yang dibuat menggunakan alat tersebut terasa lebih nikmat dan aroma yang kuat menyeruak di hidung. Dalam penggunaannya sendiri,

hasil kopi yang Anda inginkan, alat ini juga termasuk alat yang mudah pecah karena bahan utama penyusun *coffee maker* tersebut adalah kaca. Untuk bubuk kopinya sendiri, sebaiknya ketika Anda akan menggunakan *coffee maker* ini minimal Anda menggunakan bubuk kopi dengan tingkat kehalusan medium.

CARA MENGGUNAKAN HARIO SYPHON COFFEE MAKER

Penggunaan *coffee maker* ini memang memiliki perbedaan tersendiri dalam menghasilkan kopi yang Anda inginkan. Prosesnya memang tak semudah seperti menggunakan alat seduh kopi dengan metode dripper ataupun alat kopi lainnya. Desain yang unik menjadikan proses pembuatan kopi menggunakan *coffee maker* ini terasa lebih menarik.

Butuh kesabaran dan ketelitian yang lebih agar kopi yang dihasilkan memiliki citarasa yang sempurna. Selain itu, kesabaran dan ketelitian sangat diperlukan. Berikut cara membuat kopi dengan menggunakan alat dari Hario tersebut:

01

Hal pertama yang perlu Anda lakukan adalah menyiapkan air dan dimasukkan ke dalam kontainer air yang terdapat pada bagian bawah coffee maker tersebut. Air yang di isi kedalam server boleh dengan air dengan suhu ruang ataupun air panas. Air panas lebih mempercepat proses pemanasan saat menggunakan burner.



02

Selanjutnya pasang filter ke kontainer bagian atasnya.



03

Setelah terpasang jangan lupa kaitkan kebagian bawah funnel, agar filter tidak terlepas pada saat brewing.



05

Kemudian masukkan bubuk kopi dengan tingkat kehalusan medium ke dalam kontainer tersebut secukupnya sesuai dengan selera Anda tentunya. Biasanya kami menggunakan ratio kopi 1:15 (1gram kopi dengan 15ml air)



04

Setelah terpasang jangan lupa kaitkan bagian bawah funnel, agar filter tidak terlepas pada saat brewing.



06

Langkah selanjutnya adalah menyalakan api dari alat pemanas berbahan bakar spirtus yang berada di bagian bawah kontainer air. Atur panjang sumbu sehingga api tersebut dapat menyentuh bagian bawah dari kontainer air. Untuk review ini kami menggunakan mini gas burner yang dijual terpisah, untuk mempercepat proses brewing.

07

Langkah selanjutnya Anda perlu menunggu hingga proses pemanasan terjadi sehingga akan terjadi tekanan pada air dan air tersebut akan naik ke funnel.



08

Ketika air habis terangkat segera aduk kopi dengan perlahan dan diamkan 30 detik.



09

Matikan api dengan cara menutupnya dengan tutup tungku api. Selanjutnya kopi akan mengalir ke bagian bawah coffee maker tersebut.



10

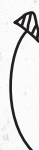
Setelah selesai mengalir keserver, cabut container bagian atas.



Proses ritual menggunakan syphon *coffee maker* (Hario) ini tergolong sangat unik dan menyenangkan, bagi para pecinta produk *coffee maker* tersebut, mereka akan menikmati setiap proses yang berlangsung, karena kesabaran dalam menunggu dan ritual yang unik itulah yang akan menjadikan kopi terasa lebih nikmat ketika dinikmati.

11

Tuang kopi ke dalam cangkir dan kopi siap untuk Anda nikmati.



acaia



COFFEE
SCALE



THE SPECIALITY COFFEE CUP

Designed in New Zealand for the world



ACME & CO.